

### Montag, 17. Juni 2019

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Mozzarellaperlen	5.00
Broccolicrèmesuppe mit Mandeln	5.00

#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

„Hot Potatoe Dog“

Folienkartoffel mit Sauerkraut  
Wienerli, Röstzwiebeln und Crème fraîche

#### Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Rindsfiletstreifen in Pfeffersauce  
Rösti und Gemüse

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Risotto ai Funghi 

### Dienstag, 18. Juni 2019

Griechischer Bohnensalat mit Feta	5.00
Tomatencrèmesuppe	5.00


#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Lasagne al forno

#### Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Kalbsbrustrollbraten mit Kräuterjus  
mediterranen Kartoffel-Gemüsegnocchi

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Indische Samosa mit Chutney   
auf Gemüse-Dal

### Mittwoch, 19. Juni 2019

Maissalat mit Kräutern	5.00
Melonenkaltschale mit Joghurt	5.00


#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Bouillabaisse Pastetli  
Fischwürfel in Safran-Tomatensauce, Gemüse

#### Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Poulet Piri Piri  
auf Süsskartoffel-Quinoa-Spinatsalat

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Tortelli all'arrabbiata   
Ravioli gefüllt mit Kräutern an rassiger Tomatensauce

## Wochenhit

### Roastbeef mit Tartarsauce 29.00

Beilage Pommes frites	+5.00
Beilage Pommes allumettes	+5.00
Beilage grüner Salat	+5.00
Beilage gemischter Salat	+5.00

### Donnerstag, 20. Juni 2019

Eisbergsalat Caesar Style mit Croûtons und Speck	5.00
Tom kha het-Suppe	5.00


#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Trutenstreifen mit Erdnusssauce  
und gebratenem Basmatireis

#### Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Emmentaler Schweins Cordon bleu  
gefüllt mit Schinken und Emmentaler  
dazu Bratkartoffeln und Gemüse

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Serviettenknödel   
mit Eierschwämmli-rahmsauce

### Freitag, 21. Juni 2019

Sommersalat mit Kohlrabi, Hüttenkäse, Radiesli	5.00
Bündner Gerstensuppe	5.00

#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00


„Reuben Sandwich“

Brioche Bun mit Pastrami, Krautsalat,  
Käse, Cocktailsauce und Gemüsechips

#### Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Goldbrasse und Riesenkrevette  
mit Krustentiersauce auf Spargelrisotto

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Tagliatelle mit Baumnusspesto   
Ziegenkäse und Broccoli

Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

# Herzlich willkommen im

**STERNEN**  
MURI  
★★★★

Schön, Sie heute begrüßen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

## Vorspeisen / Suppen

	Vorspeise	Portion
<b>Grüner Salat</b>   	8.50	13.50
<b>Gemischter Salat</b>  	10.50	16.50
<b>Sternensalat mit Belper Knolle</b>   Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing	16.50	23.50
<b>„Muriger“- Salat</b>   mit Radiesli, Frühlingszwiebeln, gehacktem Ei und Holunderblüten-Dressing	12.50	18.50
<b>„Cervelatsalat mal anders“</b> Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade	12.50	18.50
<b>Burratina mit Spinatsalat</b>  Cherry-Tomaten und Pinienkernen	16.50	22.50
<b>Rose von Rauchlachs mit Avocadotatar</b> Granatapfel, Curry-Cashewnüsse und Toast	18.50	24.50
<b>Couscous</b>  <b>mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse</b> Cherrytomaten und Gemüsechips	17.50	23.50
<b>Unsere Salatsaucen</b> Französische Salatsauce  Feigen-Senfdressing    Italienische Salatsauce   		
<b>„Tom Kha Het“ mit Eierschwämmli</b>   Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant	12.50	
<b>Tomaten-Basilikumsuppe</b>   mit gezupfter Burrata	12.50	

## Fitnesssteller | Burger

	Kleiner	Portion
<b>Egliknuserli und bunte Salate</b> mit Tartarsauce	23.00	28.00
<b>Wienerschnitzel-Fitnesssteller</b> mit gemischten Salaten und Preiselbeeren	32.50	39.50
<b>Frühlingsrollen und bunte Salate</b>  süss-scharfe Chilisauce		24.00
<b>Beef Burger</b> mit Käse oder Speck Beilage Pommes frites oder allumettes Beilage kleiner gemischter oder grüner Salat		19.50 + je 1.50 + je 5.00 + je 5.00

## Sommerliches | Fleischlos

<b>Tafelspitz mit Kartoffel-Meerrettichsalat</b>  Tranchen vom gesottenen Rindshuftdeckel dazu Zwiebelmarmelade	34.00
<b>Risotto mit Avocado, Burratina</b>   Peperonipern und frischen Spinatblättern	28.00
<b>Ravioli limone</b>  Ravioli gefüllt mit Zitronen-Ricotta, Basilikumpesto grünen Spargelstreifen und Grana Padano	28.00
<b>Hausgemachte Gnocchi „chanterelle“</b>  mit Eierschwämmli, Crème fraîche, Belper Knolle, Salbei	28.00
<b>Sommersalat mit Feta</b>   Wassermelone, Oliven und Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette	23.50

## Fisch

	Kleiner	Portion
<b>Frutiger Eglifilets mit Mandeln</b>  Salzkartoffeln und Zitronenstern	36.00	44.00

## Tatar in Variationen

	Kleiner	Portion
<b>Rindstatar „Klassische Art“</b> mit Toast und Butter	26.50	34.50
<b>Rindstatar „Belper Art“</b> mit Belper Knolle, Zwiebel-Chutney Toast und Butter	29.50	38.50
<b>Rindstatar „Italianità“</b> mit Zitronenstern, Parmesan, buntem Pfeffer Toast und Butter	29.50	38.50

## Sternen Klassiker

<b>Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein</b> gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken Pommes allumettes, Gemüse	39.00	
<b>Wiener Schnitzel</b> Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone	39.50	
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>  Kräuter-Rotweinsauce, dazu Rösti	32.50	39.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>  an Champignonrahmsauce, dazu Rösti	32.50	39.50